



CAP Pâtissier

GRETA Seine en Yvelines

Lycée Camille Claudel - Mantes La Ville

Objectifs

Préparer au CAP pâtissier

Contenus

"Domaines professionnels

- travaux pratiques et techniques professionnelles
- sciences appliquées, hygiène
- prévention sécurité environnement
- connaissance de l'entreprise

Domaines généraux

- Français/histoire-géographie
- Mathématiques/sciences physiques
- Arts appliqués

Modules spécifiques selon parcours et projet professionnel

- modules perfectionnement (français, maths, technologie, ...)
- module de sensibilisation et de préparation à la création d'entreprise"

Méthodes pédagogiques

Cours du jour

Cours du soir

Face à face

Formation de groupe

Parcours modulaire de formation

Informations complémentaires

"Périodes en centre de formation et en entreprises

Tenue professionnelles à prévoir"

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

Public

Autres

Individuels

Jeunes adultes en insertion

Professionnels de la formation

Salariés CIF

Salariés DIF

Salariés PFE

Durée

Variable selon positionnement

Dates

Début : 01 octobre 2013

Fin : 28 juin 2014

Entrée permanente

Pré requis

Sur positionnement

"Autre diplôme au minimum de même niveau ou expérience dans le métier pour l'obtention d'un allègement de parcours.

"

Validation

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

Diplôme / unité de diplôme

Titre : CAP Pâtissier

Coût

Selon la durée; selon le statut

Financement

Auto financement

Entreprise et OPCA

Fonds social européen FSE

OPACIF / FONGECIF



Contact

GRETA Seine en Yvelines

